

Velouté de topinambours au raifort

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 40

Ingrédients :

- 1 c. à s. de raifort d'Alsace Raifalsa
- 650 g de topinambours
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 600 g de bouillon de légumes ou de volaille
- 1 pomme de terre
- 2 c. à s. de ciboulette
- 4 c. à s. de crème fraîche, ou lait.



Etapes :

- Préchauffer le four à 190°C, ou 170°C en chaleur tournante.
- Mettre les topinambours dans un plat, verser un peu d'huile d'olive, bien malaxer pour les enrober et les enfourner pour 30 min. Les sortir du four et laisser refroidir.
- Pendant ce temps, porter le bouillon à ébullition dans une grande casserole.
- Ajouter la pomme de terre coupée en dés ; laisser mijoter environ 10 min, jusqu'à ce que les dés de pomme de terre soient tendres.
- Les topinambours une fois refroidis, les peler et les mixer avec les pommes de terre et un peu de bouillon.
- Retourner le mélange mixé dans la casserole et réchauffer. Ajouter le raifort d'Alsace et la ciboulette au mélange, goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter du lait pour obtenir le volume nécessaire et un peu de bouillon de volaille en poudre pour donner du goût, et éventuellement de la purée en sachet pour épaissir.
- Ajouter un peu de raifort selon le goût pour donner plus de piquant.
- Répartir dans 4 bols, disposer un peu de ciboulette dessus pour la décoration.